REVUE DE VITICULTURE

LE DROIT A L'APPELLATION « CHAMPAGNE » ET LA REFORME DE LA LOI DU 6 MAI 1919

La question du droit à l'appellation « Champagne » vient de faire, croyons-nous, un pas décisif. L'accord s'est réalisé entre la Marne et l'Aube sur un programme commun. On n'a pas oublié les incidents, parfois tragiques, de la lutte qui s'est déroulée autour de cette appellation fameuse ; mais il n'est pas sans intérêt de rappeler les étapes principales de cette lutte à l'heure où paraît se fonder un ordre nouveau.

Le Champagne a subi, au cours des temps, bien des vicissitudes. Nous ne remonterons pas jusqu'à la fameuse « querelle des vins », qui, à la fin du XVIIe siècle, peu de temps après la découverte du bénédictin d'Hautvillers, mit aux prises les tenants du Bourgogne et ceux du Champagne, auquel sa mousse pétillante et légère venait de conquérir de nouveaux suffrages.

Mais nous rappellerons d'un mot qu'au début du XIXe siècle, les négociants de la Champagne durent entamer une longue lutte contre des imitateurs du « *Champagne* » établis dans d'autres régions. Ils n'avaient pas à leur disposition l'arsenal de lois qui existe aujourd'hui. Les noms d'Ay et de *Verzy* ayant été apposés sur des vins de diverses origines, ils en profitèrent pour invoquer la loi du 28 juillet 1824, qui interdit d'apposer sur un produit « le nom d'un lieu autre que celui de la fabrication ». Ils obtinrent gain de cause. Leurs concurrents modifièrent alors leur façon de faire. En se prévalant du seul nom de « Champagne », ils se crurent à l'abri. Cependant, la Cour d'appel d'Angers de nouveau leur donna tort, « *attendu que le mot Champagne est indicatif à la fois du lieu de production et de fabrication de certains vins spécialement connus sous cette qualification et non d'autres* » (arrêt du 19 juillet 1887).

Cette jurisprudence, soumise à la Cour de Cassation, est confirmée dans un arrêt du 26 juillet 1889. Le syndicat du commerce des vins de Champagne ne cesse pas, depuis lors, de lutter contre les usurpations des fraudeurs tentés par l'avantage d'un nom mis sur une étiquette ou dans un prix courant. Néanmoins, il a gagné la bataille ; il ne s'agit plus que de ces escarmouches qui sont le lot de la vie quotidienne du commerce à notre époque.

Une autre cause de trouble subsistait pour la Champagne ; le concurrent du dehors vaincu, elle allait être en proie aux luttes intestines.

Les vignerons voyaient avec colère, depuis longtemps, débarquer à Reims ou à Epernay des vins de toutes provenances, qui, trop souvent, venaient là uniquement pour se faire baptiser « Champagne ». La répression de ces abus exigeant une délimitation de la Champagne, l'Administration y procéda en vertu des lois du 1er août 1905 et du 5 août 1908. Ce fut le décret du 17 décembre 1908, basé sur les principes suivants : *aucun lien à établir entre la production du véritable vin de Champagne et le fait qu'un territoire a ou non fait parte soit des Etats des comtes de Champagne, soit de l'ancienne province de Champagne ; il ne s'agit que de déterminer, en s'aidant de la carte géologique, quels sont les vrais crus de Champagne et, en tenant compte des usages locaux, loyaux et constants, quels sont, en dehors de ces crus, les vins qui peuvent légitimement entrer dans les cuvées de Champagne* (Ch. Blanc et M. Toubeau, Fraudes commerciales). L'administration conclut, de la confrontation des résultats d'une enquête technique (terrains, cépages, rendements, etc.) et d'une enquête sur les usages locaux, que la « Champagne viticole » avait des limites différentes et beaucoup plus restreintes que celles de l'ancienne province de Champagne et que, notamment, les vignobles du département de l'Aube ne devaient pas faire partie de la *Champagne délimitée*. Le gouvernement adopta les propositions de la Commission des fraudes, estimant qu'il fallait tenir compte, à côté des usages commerciaux, *des usages locaux constants de culture et de production* (loc. cit.).

Ce fut, dans l'Aube, une explosion de colère. La décision du gouvernement était considérée, non comme une sentence de justice, mais comme un acte d'arbitraire administratif, que des pressions politiques expliquaient. Les vignerons de l'Aube entendirent continuer la lutte en utilisant les moyens qu'ils soupçonnaient avoir été employés contre eux. La crise atteignit un point aigu lorsque le gouvernement déposa, en 1911, et fit voter un projet de loi tendant à protéger le vin de la Champagne délimitée, *en isolant le produit d'origine jusqu'au moment où il arrive à son état définitif*. La loi du 10 février 1911 instituait les magasins séparés pour le Champagne ; c'était une sorte de consécration, pensaient les vignerons de l'Aube, de l'injustice commise à leur égard en 1908.

Lorsque, par un vote imprudent, le Sénat marqua la volonté de supprimer toutes délimitations, l'orage qui grondait dans l'Aube eut des échos dans la Marne.

La seule solution que le gouvernement trouva en ces conjonctures graves fut de créer artificiellement une région de « Champagne deuxième zone » (décret du 7 juin 1911). Elle ne pouvait être qu'une solution d'attente et elle contribua à calmer momentanément les esprits, devant lesquels le dépôt d'un projet de loi préparant *l'abandon des délimitations administratives* fit miroiter de nouvelles perspectives et de nouveaux espoirs.

Chacun maintenait son point de vue, résolu à ne rien abandonner de ce qu'on lui avait accordé ou de ce qu'il revendiquait lorsqu'intervint le vote de la loi du 6 mai 1919.

*
* *

Selon la formule employée par M. Clémentel, qui en obtint le vote, peut-être un peu hâtif (il s'agissait d'armer les négociateurs commerciaux des traités de paix), la loi de 1919 abaissait le pont-levis : les producteurs des régions délimitées conservaient les droits qui leur avaient été reconnus, mais d'autres allaient pouvoir les revendiquer également. Les tribunaux prononceraient. Aussi les récoltants de l'Aube s'empressèrent-ils d'user de la faculté qui leur était donnée, en déclarant leur intention de vendre leurs vins avec l'appellation « *Champagne* » (article 11 de la loi du 6 mai 1919). De leur côté, ceux de la Marne, se conformant à la procédure nouvellement instituée (articles premier à 7), engagèrent des actions en justice pour faire décider que l'appellation « Champagne » était inapplicable aux vins récoltés dans le département de l'Aube. Ce furent les premiers qui triomphèrent devant tous les degrés de juridiction, d'une façon incomplète il est vrai.

La Cour d'appel de Paris et la Cour de Cassation, en vertu d'une jurisprudence qui émut vivement le monde viticole, décidèrent que l'appellation « Champagne » s'appliquait à *tous les vins produits dans l'ancienne province de Champagne, telle qu'elle existait en* 1789, *mais à eux seuls*. La région productrice du « Champagne » prenait donc une extension que personne n'avait envisagée. La production du « Champagne », qui n'était limitée ni à certains terrains ni à certains cépages, était en passe de s'accroître en quantité et de s'abaisser en qualité dans des proportions indéfinies. Par contre, une partie du vignoble de l'Aube, qui se trouvait, au point de vue de la situation géographique, géologique et des usages commerciaux, dans une situation analogue à celle des autres parties viticoles du département, était exclue : c'est qu'elle était rattachée, en 1789, non à la Champagne, mais à la Bourgogne et que, si son vin avait servi à la préparation du *Champagne*, il n'avait pas été vendu par les vignerons sous ce nom. Ces récoltants, selon la distinction subtile faite par les arrêts, avaient donc « l'usage d'emploi », non « l'usage d'appellation ». On paraissait oublier que le « Champagne » n'est achevé qu'après avoir subi la préparation connue sous le nom de *méthode champenoise*, opération faite dans les magasins des négociants, et que, par suite, il était naturel que les vignerons, qui ne détenaient que du « Champagne en puissance », ne vendissent pas leur vin avec cette appellation. Il en avait cependant toujours été ainsi, dans tout le vignoble.

*
* *

On se trouvait donc, après les arrêts rendus par la Cour suprême, devant un état de mécontentement général dans les régions à appellations d'origine, y compris les vignerons de l'Aube, qui déploraient le refus opposé à certains d'entre eux et l'avilissement possible de l'appellation dont la possession leur avait coûté tant d'efforts.

Or, au lendemain des décisions rendues par la Cour de Cassation (arrêts des 26 et 27 mai 1925), une proposition de loi présentée par M. J. Capus, ancien ministre de l'Agriculture, posait devant le Parlement la question de la réforme

de la loi du 6 mai 1919. Celle-ci fixait aux tribunaux appelés à statuer sur le droit aux appellations d'origine cette règle : *interdire l'emploi de ces appellations d'origine lorsqu'il est fait contrairement à l'origine du produit ou à des usages locaux loyaux et constants.* Ces usages, déclare la majorité de la jurisprudence et avec elle la Cour suprême, ils n'ont trait (les travaux préparatoires exigent cette interprétation), qu'à la *délimitation des régions productrices.* Pour la détermination du droit aux appellations d'origine, « le fait géographique seul importe ». Déjà, en 1911, M. André Lefèvre exprimait à la tribune de la Chambre des députés les craintes que lui causait un régime de délimitations géographiques qui ne serait pas renforcé par des mesures propres à maintenir la qualité des produits à protéger : « En attribuant, disait-il, une valeur fictive à *tout* ce qui est récolté dans ce périmètre, *on donne une prime à ceux qui seraient tentés de planter dans de mauvaises terres des cépages douteux donnant des vins de qualité médiocre...* » (Chambre, séance du 3 avril 1911.).

La proposition de loi de M. Capus (signée par plus de 300 députés) remédie à ce danger en spécifiant, dans l'article premier de la loi du 6 mai 1919, que « l'appellation d'origine d'une commune ou d'une région délimitée ne peut être appliquée qu'aux produits obtenus dans la région ou commune d'origine, conformément aux usages locaux, loyers et constants », et en précisant que, « pour les vins, l'aire de production et l'encépagement conditionnent principalement leur appellation d'origine ». Les grandes régions viticoles trouveront enfin dans ce texte une défense efficace contre toutes les fraudes, celles du dedans comme celles du dehors. Mais la question Champagne ne sera pas, pour autant, résolue. Quel sera le sort des communes du comté de Bar, exclues comme ne faisant pas partie de la Champagne en 1789 ? Par contre, va-t-on annexer à la *région de Champagne* les nombreuses communes qui n'avaient jamais songé jusqu'ici à s'en réclamer, mais qui étaient en Champagne en 1789 ? Les vignerons de l'Aube ont reconstitué en partie leur vignoble en Gamay ; va-t-on leur retirer, pour ce fait, le droit à l'appellation Champagne, que la Cour de Cassation vient de leur reconnaître sans distinction de cépage ? Ouvrir une ère nouvelle de procès paraît impossible. « Il ne reste donc, a-t-on dit, qu'à donner au Champagne son statut particulier. Déjà il a fait l'objet d'une législation spéciale en 1911, puis la loi du 6 mai 1919 lui a consacré tout un chapitre. Pourquoi ne pas régler son sort dans la loi qui doit compléter celle de 1919 ? » De là une floraison d'amendements à la proposition Capus. Mais on a trouvé mieux encore : régler par voie d'arbitrage le différend Aube-Marne, faire passer dans un texte de loi la sentence de l'arbitre. Le président de la Commission des boissons de la Chambre des députés, M. Edouard Barthe, a bien voulu accepter cette difficile mission. La sentence rendue le 3 février 1927 dégage les principes sur lesquels devait reposer le statut du « Champagne ».

Que trouvera-t-on dans ce statut s'il est conforme à la sentence ?

Tout d'abord, l'affirmation renouvelée que le Champagne est « un vin mousseux récolté et entièrement manipulé dans la région dont les produits peuvent seuls avoir droit à l'appellation ». Dans cette région seront comprises

les 12 communes du comté de Bar exclues par l'arrêt de la Cour de Cassation, car si leurs vins n'étaient pas vendus sous le nom de Champagne, ils étaient vendus pour servir à la préparation des vins de Champagne. Enfin, la totalité des communes formant la région productrice ne peut être composée que de celles qui sont comprises dans la délimitation du décret du 17 décembre 1908 et de celles pour lesquelles l'appellation a été revendiquée dans les déclarations de récolte effectuées entre 1919 et 1924 inclus.

Encore est-il que seuls les terrains de cette zone actuellement implantés en vignes ou qui l'étaient avant l'invasion phylloxérique et dont les vins sont propres à la préparation du « Champagne » ouvriront le droit à cette appellation. Ce classement des terrains sera fait par les Syndicats de chaque département et le travail définitif sera homologué par une Commission interdépartementale, désignée par les syndicats, *sauf recours devant les tribunaux pour les propriétaires qui se croiraient lésés*. Les difficultés auxquelles ce travail pourra donner lieu sautent aux yeux. Souhaitons que la sagesse des vignerons permette de le mener cependant rapidement à bonne fin. La prospérité, l'avenir du vignoble l'exigent. Il faut qu'à brève échéance on sache et l'on puisse dire sans ambiguïté, à l'étranger notamment, où et comment s'obtient le « Champagne ».

Nous avons vu que la question des cépages se posait en Champagne comme dans presque tous les grands vignobles, mais étroitement liée ici à la question délimitation. La sentence arbitrale prononce que le *Pinot* donne au Champagne son véritable caractère. A côté de lui, l'*Arbane*, cépage d'ailleurs peu répandu, doit seul être admis. Néanmoins, pour ménager les transitions, on tolérera l'emploi du vin de *Gamay* pendant un délai de 18 ans, à la condition qu'il provienne de vignes actuellement plantées.

Les vignerons avaient demandé à l'arbitre de se prononcer contre la fabrication à Reims et à Epernay des « mousseux » qui font concurrence au Champagne, bénéficiant de la confusion que la présence des noms de ces villes sur les bouteilles peut faire naître dans l'esprit des consommateurs. La sentence écarte sagement cette question, qui touche à des intérêts multiples, que les Syndicats viticoles n'étaient pas qualifiés pour représenter.

Mais, dira-t-on, quelles garanties avons-nous que cette sentence sera respectée? Les Syndicats qui ont rédigé le compromis d'arbitrage n'étaient pas en mesure d'engager la responsabilité de tous les intéressés ni de tracer une ligne de conduite aux Syndicats qui peuvent surgir demain. Cela est si vrai que la sentence se termine par une invocation au législateur, sollicité de lui donner une force légale ; la Commission des boissons de la Chambre est chargée de la mettre en forme de texte de loi.

C'est là une œuvre délicate à accomplir et qu'il importe d'autant plus de réussir que d'autres tâches analogues attendent sans doute le Parlement. Après les délimitations administratives et les délimitations judiciaires, n'est-ce pas l'ère des délimitations légales que nous voyons s'ouvrir ?

Jean Decaux.

VINIFICATION DES RAISINS BLANCS EN RHENANIE

Le nouvel ouvrage de M. M. Biron, « *Les vignobles domaniaux dans les provinces rhénanes* », a pour but de *renseigner* exactement les vignerons français et de les *aider* dans l'obtention des vins de *qualité*.

Il est toujours utile d'aller visiter ses voisins !

L'auteur nous autorise à publier l'extrait suivant de son ouvrage :

...La fermentation principale terminée, les tonnes en chêne, d'une capacité de 600 litres, sont placées dans des caves où règne une température assez basse, qui, grâce à de vieux murs, très épais, et aux doubles portes manœuvrées avec précaution, se tient aux environs de 8° C.

C'est à cette température, relativement basse, que la « levure » doit continuer à travailler au sein du liquide sucré. Le moût fermente ainsi sous douelle et la bonde est munie d'un appareil à dégagement de gaz carbonique.

La levure commence par *bourgeonner*, c'est-à-dire à se multiplier. Elle trouve, dans le milieu en fermentation, de moins en moins d'oxygène et entre dans *sa période d'asphyxie ;* dans cet état, elle décompose le sucre et le transforme en alcool. Son intervention devient de moins en moins énergique ; on doit alors lui procurer un peu d'oxygène pour la sauver. On « soutire » le liquide au contact de l'air et la levure bourgeonne à nouveau, et ainsi de suite. Ce « travail », qui se produit à l'intérieur des tonnes, dure habituellement de deux à quatre ans, avant la mise dans le verre. Afin d'aseptiser le milieu, au moment des soutirages, il est parfois prudent de brûler, par tonne, une mèche soufrée ; on doit mécher *légèrement*.

Si le vin est trop acide, ce qui est fréquent, *on doit soigneusement éviter la présence du gaz sulfureux* qui empêche l'action des microorganismes, vivant dans le vin, sur *l'acide malique en excès* et amènent sa disparition plus ou moins rapide. On arrête au moment voulu, en mettant le vin en bouteilles.

La stérilisation du vin par la *filtration*, à l'abri de l'air, remplace avantageusement, pour ces vins, l'emploi du gaz sulfureux. D'autre part, d'après les essais effectués à la Ferme-Ecole Armada, la « désacidification » de ces vins par les bases alcalines et alcalino-terreuses est à rejeter, elle modifie le bouquet.

Les vins plusieurs fois soutirés comme il a été dit précédemment (voir Chapitre III) peuvent, une fois terminés, avoir besoin d'un léger « *collage* », afin d'être *rigoureusement limpides*, c'est-à-dire privés de germes. Si le moût n'a pas été enrichi en *tanin* par macération de la vendange, on peut en ajouter au vin. On se sert pour effectuer le collage de « colle de poisson » fondue au bain-marie, puis délayée dans un bon vin blanc ne contenant pas de tanin. Ces produits sont dosés (1 à 5 gr. de colle par bouteille) et conservés en cave. Un vin a-t-il besoin d'être collé ? (Schönung) ; il est « rendu « beau » par l'addition du contenu d'une ou de plusieurs bouteilles ainsi préparées. L'opération du collage est ainsi facilitée. On agite et on laisse reposer plusieurs

Fig. 5.503. — Le portail de grés — 1774.
(Entrée du cloître d'Eberbach).

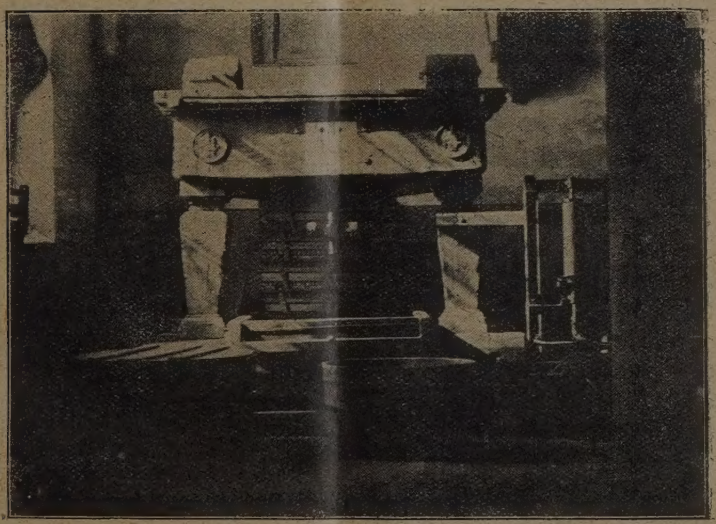

Fig. 5.504. — Vieux pressoir dans l'ancienne chapelle.
(Cloître d'Eberbach).

jours. (Cette colle agit lentement.) On filtre ensuite sur un filtre Seitz à fibres d'amiante (filtre *Géant* ou filtre *Hercule*). Au dernier soutirage, à la mise en bouteilles, on utilise le filtre *Comète*.

Les deux grandes caves du Cloître d'Eberbach contiennent *aux bonnes années* (1893-1911 et 1921), de véritables trésors.

A titre documentaire, enregistrons les caractéristiques des moûts de cette dernière année (*année exceptionnelle*).

NUMÉROS du fût	CRU	ANNÉE	DENSITÉ Grad.-Oesle	ACIDITÉ POUR 1 000 EN ACIDE TARTRIQUE
62	Steinberger....	1920	122	14,5 vendange choisie (raisins surmûris).
32	Marcobrunner..	1921	113	5,7
90	Steinberger....	—	119	6,5
93	—	—	126	6,5
86	—	—	128	7,3
92	—	—	130	6,6
26	Marcobrunner..	—	150	9,1 vins de « raisins secs » (surmûris).
64	Steinberger....	—	200	13,6
37	—	1921	260	29,00

(Remarquons que la dessiccation du grain de raison sur la souche amène une double concentration, en *sucre* et en *acides*.) — La fermentation de milieux aussi sucrés est délicate, sous un climat aussi froid. On vendange souvent dans la neige, et, en novembre-décembre, bon nombre de grappes sont souvent gelées. Aussi doit-on avoir recours au chauffage des « Caves de fermentation ».

L'obtention des « Rosinen » ou « vins de raisins secs » est particulièrement longue (fûts N^{os} 26, 64 et 37, voir tableau ci-dessus). Ces moûts, très sucrés, proviennent de grains de raisins atteints par la Pourriture Noble (Botrytis cinerea). L'absence de râfles et les précautions prises : foulage des grains dans un petit cuvier en bois ; à l'aide d'un pilon, puis pressurage sur un pressoir de petit diamètre, spécial, « für Auslese », pour « vendange à part », en font un produit très cher et précieux.

On épuise plusieurs fois la masse gommeuse, riche en glycérine et en matières pectiques ; on la remanie 6 à 8 fois si cela est nécessaire ; *la pression doit agir lentement.*

L'emploi d'une presse hydraulique ne doit pas donner l'idée d'une forte pression obtenue rapidement, ce qui paraîtrait ici tout à fait paradoxal. Pour bien extraire le moût, il faut du temps. A Eberbach, tous les pressoirs fonctionnaient à bras ; il n'en est plus de même aujourd'hui. La fermentation sur le pressoir n'est pas à craindre, le cellier n'étant pas chauffé. Le moût sirupeux qui s'écoule du pressoir est décanté (débourbage) dans un petit cuvier, puis porté dans des tonnes de 300 ou de 600 litres, suivant la quantité de grains traités. Ces tonnes sont, généralement, placées dans un réduit, chauffé à l'aide d'un poêle ou mieux d'un termosiphon. La température la meilleure est de 18 à 20° C. La fermentation d'un pareil « sirop » dure plusieurs années. Comme la levure est peu active, malgré l'élévation artificielle de température,

on doit la revivifier par de fréquents soutirages en tonnes légèrement méchées pour aseptiser et clarifier le moût.

On n'oublie pas que le « Botrytis cinerea » enlève au moût *les caractéristiques du cépage* (Riesling), et pour remédier, en partie, à ce défaut, on ajoute à la pressurée quelques raisins bien sains. Ces vins sont riches en oxydase et brunissent facilement ; il sera bon de les préserver, une fois faits, de l'action de l'air.

Les « Rosinen » sont réservés aux grands personnages de l'Empire — leur prix de vente est prohibitif.

J'estime que ces moûts (riches en sucre, en glycérine et en matières pectiques) pourraient être plus utilement employés à améliorer le vin du même grand cru, en lui communiquant *des qualités moelleuses*.

Les récoltes qui se transforment, plus ou moins rapidement, dans les grandes caves du Cloître d'Eberbach varient au point de vue « *qualité* » du simple au double. Ces variations sont fréquentes à la limite de la culture de la vigne (1).

M. Biron.

ACTUALITÉS

Situation du marché des vins (P. V.). — A l'Académie d'agriculture. — Légion d'honneur (*N. D. L. R.*). — Négociations franco-norvégiennes au sujet des vins (M. D.). — Droits d'entrée sur les vins en Grande-Bretagne (M. D.). — Quantité de fruits à cidre et poiré récoltés en 1926 (M. D.). — Traitement des vins menacés ou atteints de la Casse ferrique par le ferrocyanure de potassium (M. D.). — Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne (M. D.). — Modifications des droits de douane sur les moûts de raisins frais (M. D.) — Importation des vins blancs français en Suisse (M. D.). — Remise en état d'une parcelle de vigne en voie de dépérissement.

Situation du marché des vins. — Peu d'achats parce que peu de vins à la propriété, course aux quelques caves restantes par les courtiers, résistance des vendeurs, prix de 200 francs dépassés vers 215 et 220 pour les quelques affaires traitées, sans aucune garantie de degré, tels sont dans le Midi les caractères des derniers marchés. La hausse ne s'est pas fixée à ces derniers prix, mais elle suit une marche ascensionnelle et progressive. Les très bons vinss vont nettement vers 25 francs le degré, que ne tarderont pas à atteindre même les vins ordinaires de 9°.

Dans les autres régions viticoles, le même mouvement ascensionnel se produit pour les vins de consommation courante. Ainsi les vins ordinaires des Palus de la Gironde ont atteint 2.500 francs le tonneau, soit 270 francs l'hecto; mêmes prix en Touraine où les Bourgueil ordinaires dépassent 500 francs l'hecto, et encore dans le Nantais, le Loiret, etc...

Les prix de 200 francs (ramenés au franc) sont ceux payés en Italie ou en Espagne qui expédie en Allemagne et où, nous dit-on (?), l'Amérique du Sud puiserait par manque de vin, à la suite de gelées qui ont anéanti les 60 % de

(1) Extrait des : Vignobles domaniaux dans les provinces rhénanes (album in-8-102 pages et 40 planches en photogravure). Franco contre mandat-poste de 15 francs adressé à l'auteur, 3, rue Rabelais, Angers (Maine-et-Loire).

la récolte actuellement sur souches. Ajoutons que les cidres français se traitent de 80 francs à 120 francs l'hecto pour les 4 ou 5 degrés.

Et nous redirons encore que cette hausse continue, que les prix actuels aussi bien que ceux à venir qui les dépasseront sans que l'on puisse prévoir la limite qui sera atteinte, cette hausse progressive est normale devant une marchandise qui s'évanouit tous les jours. Trois acheteurs pour un vendeur aujourd'hui, demain le même seul vendeur pour une ruée d'acheteurs toujours plus nombreux. C'est le feu des enchères qui continuera jusqu'au dernier litre disponible dans la cave des producteurs. Rien à faire contre la loi de l'offre réduite et bientôt épuisée, de la demande de plus en plus multipliée. Et les sorties du mois de janvier ont atteint quatre millions d'hectolitres environ pour trois millions et demi de consommation !

A moins que le consommateur ne chôme — et il n'en prend pas la voie — ou que l'on prête attention — et encore — aux suggestions bizarres de la commission de surveillance des prix du département de la Seine, où M. Lavayssé, chef du Service de la répression des fraudes, faisait remarquer que les prix de 7 à 8 francs le degré en décembre 1925 étaient montés à 22 francs le degré en janvier 1927, soit une augmentation de 300 % pour une réduction de récolte, dit-il, de 33 %. M. Lavayssé ne s'est pas demandé si, en 1925, aux prix de 7 à 8 francs le degré, les viticulteurs qui produisent les vins ordinaires à raison de 6.000 francs de frais par hectare, amortissement du capital non compris, couvraient leurs frais, et si, en Touraine et dans le Centre, où la récolte a atteint à peine un quart, et bien moins dans certains vignobles, le viticulteur rentrera dans ses débours même à des prix autrement élevés que ceux actuels. Aux propositions de cette commission qui demande la libre entrée des vins de Tunisie, d'Espagne, et qui aurait presque proposé le retour à la fabrication des vins de raisins secs dans la capitale, si elle l'avait sans doute osé, l'on peut retourner l'argument si souvent invoqué contre les viticulteurs : le vin n'est pas indispensable à la consommation comme le pain et la viande ! Et que dire alors des prix exorbitants qu'ont atteints certains produits métallurgiques ou les objets de luxe ? Les négociants et les maisons d'alimentation qui ont sagement fait leurs approvisionnements depuis le début de la campagne viticole trouvent, aux prix de 2 fr. 80 et 3 francs la bouteille Saint-Galmier, une source de gains commerciaux que ne connaîtra pas même cette année, l'ensemble des viticulteurs. C'est tellement vrai que nous connaissons des négociants qui revendent sur place dans le vignoble, réalisant ainsi de gros bénéfices sans aucun souci, parce qu'ils ont acheté en septembre et octobre. — Palef.

Champagnes. — L'Aube et la Marne ont enfin réalisé l'accord qui leur avait été primitivement conseillé, il y a 15 ans, par une commission ministérielle, nommée à la suite des troubles violents qui avaient révolutionné la Champagne de l'Aube et la ville de Troyes. Cet accord, de principe seulement, ne pourra devenir définitif que lorsque la loi sur les appellations d'origine aura été modifiée par le Parlement sur les bases du projet Capus. En attendant, l'arrêt de la Cour de Cassation, qui excluait certaines communes de l'Au-

be de l'appellation Champagne, n'est nullement cassé et garde toute sa valeur juridique. Il faut espérer que le Parlement ne tardera pas trop à voter la loi Bender-Capus qui, aux « usages loyaux et constants », ajoute heureusement l'usage du cépage ou des cépages caractéristiques du cru et l'une des bases de l'appellation.

Alors, et à la suite d'une procédure ancienne ou nouvelle suivant les nouveaux textes, les communes de l'Aube pourront, comme celles de la Marne, être « réintégrées » et revendiquer l'appellation simple de Champagne sans indication de zones. Les négociants de toute la vraie Champagne géographique et aussi les vignerons des deux départements ne pourront que retirer profit de cet accord.

En dehors des questions secondaires qui forment les bases de cet accord, celle qui est relative au cépage caractéristique du vin de Champagne, et base de la proposition de loi Capus-Bender, a été spécifiée par l'arbitre, M. Barthe ; elle est celle qui, au moment des troubles, avait été conseillée aux vignerons de l'Aube. La reconstitution était, à ce moment, vers 1910, en pleine activité et, pour les coteaux calcaires des communes de l'Aube, l'ancienne commission avait conseillé l'emploi du Pinot. C'est, aux vins de ce seul cépage, ou de ses variétés, que l'arbitrage, accepté par les délégués des deux départements, conférera, pour l'avenir, les appellations d'origine Champagne.

Les viticulteurs aubois ont reconstitué leurs coteaux avec le Gamay, dont les qualités n'atteignent toute leur perfection qu'en terrain granitique et siliceux. La suggestion arbitrale donne la faculté aux viticulteurs de l'Aube de conserver provisoirement le Gamay dans leurs vignes déjà plantées, mais impose le remplacement de ce cépage par le Pinot dans une période de temps qui ne pourra excéder 18 ans. Le surgreffage des vignes actuelles de Gamay en Pinot aurait permis de réduire cette longue période ; il peut éviter l'arrachage des vignes actuelles et leur coûteuse replantation ; c'est un procédé cultural qui a fait ses preuves aussi bien dans les vignes du Nord que dans celles du Midi.

La question des cépages à raisins blancs n'a pas été séparée de celle des Pinots noiriens ; le Pinot blanc Chardonnay (qui n'est pas un Pinot) est le seul cépage blanc de la Marne, des coteaux d'Avize, Cramant, etc. Par contre, l'Arbane à raisins blancs forme l'encépagement de coteaux calcaires de l'Aube et vaut, par ses qualités vinifères, le Chardonnay. Il est à penser qu'aucune difficulté ne sera soulevée pour son maintien dans l'encépagement.

Tous les viticulteurs ne peuvent qu'applaudir à cette entente de la Champagne et de l'Aube, entente qui ne peut devenir légalement définitive que par le vote, au Parlement, de la proposition de loi Bender-Capus.

Nos lecteurs trouveront d'autre part l'article d'un de nos collaborateurs sur le côté historique et juridique de cette entente. — P. V.

A l'Académie d'Agriculture. — Nous avons annoncé en son temps à nos lecteurs l'élection de M. G. Wéry, directeur de l'Institut national agronomique, à la vice-présidence de l'Académie d'Agriculture. M. G. Wéry est donc devenu président pour l'année 1927. Le bureau est en outre composé de M. Louis

Mangin, vice-président (qui sera président en 1928), M. H. Hitier, secrétaire perpétuel, Cayeux, vice-secrétaire, Rœderer, trésorier.

De nombreuses élections ont eu lieu récemment dans les diverses sections de l'Académie. Signalons, en particulier, celles de MM. Fernand David et Corneille (titulaires), Rouart, Yves Henry, Hunebelle (membres non-résidents), G. Chappaz, docteur Maisonneuve, docteur Linas, à titres de membres correspondants.

Légion d'honneur. — Dans les récentes nominations dans l'ordre national de la Légion d'honneur, nous relevons les distinctions suivantes, intéressant la viticulture :

Au grade d'officier : MM. Plissonnier (Simon), Salomon (René), Toubeau (Maxime), de Vogüé (Louis).

Au grade de chevalier : MM. Berthonneau (François), Berthony (Pierre), Cochet (Louis), Desriot (Antonin), Fougère (Henri), Guille (Léon), Guy (Léon), Jouin (Jules), Larronde (Maurice), Pinguet (Félix), Sornay (Jean), Wollner (Frédéric).

Toutes nos félicitations. — (*N. D. L. R.*)

Négociations franco-norvégiennes au sujet des vins. — La révision actuelle de l'accord du 23 avril 1921 entre la France et la Norvège comprend deux parties.

1° *Spiritueux*

Le gouvernement français consentirait à supprimer l'obligation d'importer annuellement 4.000 hl. d'alcools ou de vins forts français résultant pour le gouvernement norvégien du 2e paragraphe du protocole de signature de l'accord franco-norvégien du 23 avril 1921. Par contre, le gouvernement norvégien consentirait aux dispositions suivantes :

1° En application de l'article 2, § 9 de la convention franco-norvégienne du 23 avril 1921, aucune discrimination en dehors de celle résultant de droits de douane ne serait établie, quant aux taxes de toutes natures, entre les spiritueux français et les produits alcooliques indigènes.

2° Les droits de douane actuels ne pourront être majorés de surtaxes quelconques ; les eaux-de-vie de cognac et d'armagnac accompagnées d'un certificat de délivrance d'un acquit à caution régional « Cognac » ou « Armagnac », seraient dispensées de toute majoration temporaire actuelle ou éventuelle de droits de douane.

3° Les certificats de délivrance d'un acquit à caution régional « Cognac » ou « Armagnac » tiendraient lieu de certificat d'analyse.

4° Les organismes de vente norvégiens ne pourraient prélever qu'un bénéfice normal sur la vente des spiritueux.

5° Les maisons françaises auraient toute liberté pour favoriser la vente de leurs produits par la publicité et l'activité de leurs agents.

2° *Vins*

La Norvège demanderait l'interdiction pour les maisons françaises traitant avec la clientèle privée de faire usage de plusieurs raisons sociales. Le Ministre de France serait d'avis d'acquiescer à cette demande et d'éviter par là de nombreuses difficultés.

Les propositions de la Légation de France à Oslo seraient les suivantes :

1° Restitution aux représentants traitant avec la clientèle privée de leur capacité de présenter des produits et de rechercher des commandes.

2° Stabilisation des droits de douane aux taux actuels.

3° Réduction des droits de douane pour les vins en bouteilles non mousseux et pour les vins mousseux.

4° Engagement à prendre de renoncer à mettre l'embargo sur les envois pour des motifs non prévus dans les accords et conventions et de rendre les expor-

tateurs français approuvés par la Commission française d'examen responsables des agissements de leurs agents en Norvège.

5° Ne pas appliquer aux vins français des prix de vente prohibitifs.

6° Dédouanement dans les ports autres que Oslo, Bergen et Trondhjein. Les ports suivants seraient ajoutés aux trois précédents :
Fredrikesstad, Drammen, Aalesund et Tromso.

7° Le délai de 10 jours pour le paiement et le dégagement des marchandises serait porté à 1 mois.

8° Possibilité de grouper les envois d'une même maison exportatrice française destinés à une seule ville norvégienne.

D'après les dernières nouvelles (14 janvier 1927) parvenues de Norvège sur le régime d'importation des vins et spiritueux, les prohibitionnistes travailleraient à maintenir leurs positions. Le « Comité national d'abstinence » aurait proclamé la prohibition comme étant le but, pour l'avenir, du mouvement d'abstinence en Norvège. Il déplore le résultat du referendum de 1926 contre la prohibition. Toutefois, le Comité se conformerait, pour le moment, au résultat du referendum. Il réclamerait l'autonomie locale pour la commune, le département et l'Etat pour permettre aux populations de réclamer et d'obtenir des restrictions en attendant la prohibition totale.

Le commerce des boissons alcooliques ne devrait pas rapporter d'intérêt au capital privé et les bénéfices de ce commerce devraient être consacrés à des buts qui ne rendent pas l'Etat ni les communes intéressés à sa continuation. — M. D.

Droits d'entrée sur les vins en Grande-Bretagne. — Pour combler le déficit du budget au mois d'avril prochain, on envisagerait en Grande-Bretagne une aggravation des droits de douane sur les vins. La taxation serait proportionnelle au degré d'après le projet du gouvernement, mais ce projet n'aurait pas l'approbation de l'administration des douanes.

Une autre manière de voir consisterait à abaisser le degré actuel jusqu'à celui auquel les vins sont soumis au taux du droit le moins élevé. De 30°, il serait ramené à 25°. Un grand nombre de produits espagnols et portugais rentrerait alors dans la catégorie la plus imposée. Il serait peut-être créé une classe intermédiaire allant de 25° à 35°, ce qui tendrait à favoriser les vins coloniaux anglais ; les vins espagnols surtout seraient frappés par cette dernière mesure.

L'Angleterre serait portée à suivre l'exemple de l'Etat libre d'Irlande qui a doublé les droits sur les vins. Les vins de Champagne, reconnus « articles de luxe », seraient particulièrement visés.

En outre, les vins de Champagne, à titre de « vins mousseux », ont à supporter une taxe spéciale qui se superpose aux droits ordinaires et qui pourrait être modifiée sans que l'on touchât à ceux-ci. — M. D.

Quantité de fruits à cidre et poiré récoltés en 1926. Quantité de ces mêmes produits exportés en 1926. — On ne possède actuellement que les résultats approximatifs de la récolte des fruits en 1926. Les résultats définitifs ne seront connus que dans le courant du mois d'avril prochain, lorsque les questionnaires départementaux de la statistique annuelle auront été fournis conformément aux dispositions du décret du 27 août 1902. D'autre part, il n'est fait, dans les enquêtes officielles, aucune distinction entre les fruits à cidre et à poiré (pommes et poires).

Sous ces réserves, voici à combien est évaluée la récolte des fruits à cidre en 1926 :

1° Quantité de fruits à cidre et poiré récoltés en 1926, quelle que soit leur utilisation : 16.304.280 quintaux.

Quantités correspondantes pour les années 1924 et 1925 :

1924	47.463.180 qx
1925	11.120.730 qx

La moyenne décennale :

1915-1924 est de ..... 26.625.340 qx
1916-1925 est de ..... 24.001.910 qx

2° Les quantités exportées de fruits à cidre et à poiré en 1926 : l'Administration des douanes ne fournit des renseignements qu'en ce qui concerne les 11 premiers mois :

Pommes et poires à cidre et à poiré..... 234.243 qx
1925 et 1924..... 691.508 qx et 740.441 qx. — M. D.

Traitement des vins menacés ou atteints de Casse ferrique par le ferrocyanure de potassium. — Le décret du 19 août 1921 interdit le traitement des vins par le ferrocyanure de potassium. Cette pratique est surtout courante en Algérie où des dispositions ont été prises pour y mettre fin. Dans la métropole, une surveillance spéciale a été exercée ; à Paris, des prélèvements ont été effectués non seulement sur des vins soupçonnés d'avoir été soumis à ce traitement, mais également dans les manches des filtres-presse sur les boues provenant de leur filtration. Ces prélèvements ont toujours donné des résultats négatifs. La pratique en question n'est pas d'un usage courant dans la métropole. — M. D.

Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne. — La C. G. V. B. qui groupe les viticulteurs du Beaujolais, de Saône-et-Loire, de la Côte-d'Or et de l'Yonne, vient de recruter 16.000 nouveaux adhérents dans l'Yonne, ce qui porte les effectifs à 47.000 viticulteurs effectivement cotisants ; d'autres applications nouvelles sont prévues. Cette puissante association devient le centre de ralliement de tous les producteurs de vins fins, mi-fins et grands ordinaires. Une campagne est engagée dans le Beaujolais en faveur de la création de caves coopératives de vinification. Cette campagne sera poursuivie dans d'autres départements bourguignons. — M. D.

Modifications des droits de douane sur les moûts de raisins frais. — Le *Journal officiel* du 23 janvier publie deux lois portant modification des droits de douane sur divers produits et en particulier sur les moûts de raisins frais :

N° 84 bis : Moûts de raisins frais, mi-fermentés jusqu'à 2° d'alcool acquis et vin de raisins frais contenant 2° à 5°9 d'alcool, acquis dits « filtrés doux » d'une teneur alcoolique totale de 12° et moins ; tarif des vins ordinaires ; de 12°1 et plus : tarif des mistelles. — M. D.

Importation des vins blancs français en Suisse. — La Commission d'exportation de vins de France a protesté contre une décision des douanes helvétiques en date d'avril 1926 par laquelle elles décidèrent de taxer les vins importés d'après le degré alcoolique « en puissance » ; une telle pratique constitue un non-sens absolu pour les vins blancs d'Anjou et de Bordeaux qui doivent leur qualité à leur teneur en sucre ; elle aboutit d'autre part à ce résultat paradoxal de frapper plus lourdement des vins de grande consommation comme les Bordeaux blancs que des vins de luxe comme le Malaga, le Xérès ou le Porto. Enfin, l'importateur suisse doit acquitter non seulement le droit de douane, mais les frais d'analyse tendant à déterminer la teneur en sucre quand l'exportateur ne l'a pas fait. La Chambre de Commerce de Genève et la Chambre de Commerce française en Suisse ont vivement protesté contre cette mesure. La Commission d'exportation des vins de France demande que le gouvernement français appuie ces protestations auprès du gouvernement suisse. — M. D.

Remise en état d'une parcelle de vigne en voie de dépérissement. — Nos lecteurs ont certainement rectifié d'eux-mêmes l'erreur de place des deux clichés de la page 86. La figure 5.501 représente l'état des taches en 1923, avant le traitement ; la figure 5.500 indique la diminution des taches en 1926, après traitement. — (N. D. L. R.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 20 à 2 fr. 90 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 18 fr. » à 20 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 18 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré. Vin rosé » fr. à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (14 février 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 9°, de 205 à 215 francs ; de 9 à 10°, de 215 fr. à 220 fr. le degré. Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 220 fr. à 230 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » fr. le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 1.090 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, à 620 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré.

Montpellier (8 février). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 200 fr. à 215 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de » francs à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, 625 fr. à » francs.

Béziers (11 février). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8°5 à 11°, de 205 fr. à 220 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de 200 à 205 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 10° 200 fr. à 210 fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.110 fr. à 1.120 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.030 fr. à 1.050 fr. Eau-de-vie de marc, de 615 à 625 francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 février 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 220 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (29 janvier). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°, de 195 à 205 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de 1.050 fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de 600 à 605 francs l'hectolitre.

Perpignan (12 février). — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 200 fr. à 225 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 168 fr. 00 à 190 fr. 00; orges, 122 fr. à 124 fr., escourgeons, 119 fr. à 123 fr.; maïs, 104 à 109 fr. »; seigle, 132 à 140 fr.; sarrasin, 155 fr. à 157 fr.; sorgho, » fr. à » fr.»; avoines, 99 fr. à 124 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 143 fr. 26. — Buenos-Ayres, 118 fr. 53. — Chicago, 132 fr. 06. — Sons, 68 fr. à 96 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 130 fr.; jaune commune, de 88 à 92 fr ; Saucisse rouge, de 100 à 112 fr.; Rosa, 130 fr. à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 145 francs; paille d'avoine, de 125 à 145 fr. paille de seigle, 125 à 145 fr.; luzerne, 380 à 400 fr.; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 134 fr. (Marseille); palmistes 109 fr. 00; de coprah, 121 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 303 fr. 50 à 304 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 13 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 16 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 50 à 20 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 15 fr. 00.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 13.5/ à £ 00 00/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 58 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé pur,** 145 à 150 fr. — **Soufre trituré,** 125 à 130 fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 250 à 400 fr. le cent. — Pommes communes, de 180 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 25 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 400 à 700 francs. — Ail, 150 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons, 800 à 1.320 fr. — Epinards, 300 à 550 fr. les 100 kg. — Escaroles, 100 à 200 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 150 à 700 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 2.200 à 3.200 fr. — Poireaux, 250 à 450 francs les 100 bottes. — Oignons, 100 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 600 à 1.400 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, de 150 à 300 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 6 au samedi 12 février 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	6 »	3 »	4. 5	2
Lundi.....	6 »	2 »	4 »	2
Mardi.....	5 »	— 1 »	2 »	0
Mercredi..	3 »	— 4 »	— 0. 5	»
Jeudi.....	3 »	— 5 »	— 1 »	»
Vendredi..	4 »	— 6 »	— 1 »	»
Samedi....	7 »	— 4 »	1. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	6 »	— 1 »	2. 5	1
Lundi.....	1 »	— 3 »	— 1 »	0.2
Mardi.....	2 »	— 3 »	— 0. 5	»
Mercredi..	1 »	— 5 »	— 2 »	»
Jeudi.....	2 »	— 5 »	— 1. 5	»
Vendredi..	7 »	— 7 »	0 »	»
Samedi....	4 »	— 7 »	— 1. 5	»
	LYON			
Dimanche.	6 »	1 »	3. 5	»
Lundi.....	5 »	0 »	2. 5	8.1
Mardi.....	5 »	— 7 »	1 »	»
Mercredi..	4 »	— 6 »	1 »	»
Jeudi.....	5 »	— 6 »	0. 5	»
Vendredi..	8 »	— 8 »	0 »	»
Samedi....	9 »	— 7 »	1 »	»
	MARIGNANE			
Dimanche	13 »	— 5 »	4 »	»
Lundi.....	10 »	— 3 »	3. 5	»
Mardi.....	9 »	— 2 »	3. 5	»
Mercredi..	5 »	— 2 »	1. 5	»
Jeudi.....	12 »	— 2 »	5 »	»
Vendredi..	14 »	— 3 »	5. 5	»
Samedi....	13 »	— 2 »	6. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
.... 6....	9 »	— 4 »	2. 5	»
.... 7....	7 »	4 »	5. 5	1
.... 8....	9 »	0 »	4. 5	»
.... 9....	4 »	— 4 »	0 »	»
...10....	10 »	— 1 »	4. 5	»
...11....	12 »	— 1 »	5. 5	»
...12....	15 »	— 3 »	6 »	»
	NIMES			
.... 6....	13 »	1 »	7 »	»
.... 7....	10 »	3 »	6. 5	»
.... 8....	» »	» »	» »	»
.... 9....	5 »	0 »	2. 5	»
...10....	10 »	— 2 »	4 »	»
...11....	7 »	0 »	3. 5	»
...12....	13 »	0 »	6. 5	»
	BORDEAUX			
.... 6....	3 »	— 4 »	0. 5	»
.... 7....	11 »	» »	» »	»
.... 8....	7 »	0 »	3. 5	2
.... 9....	3 »	— 1 »	2 »	»
...10....	6 »	— 3 »	1. 5	»
...11....	11 »	— 2 »	4. 5	»
...12....	12 »	— 3 »	4. 5	»
	NANTES			
.... 6....	10 »	4 »	7 »	»
.... 7....	10 »	5 »	7. 5	»
.... 8....	8 »	— 1 »	3. 5	2
.... 9....	4 »	— 3 »	0. 5	»
...10....	3 »	— 3 »	0 »	»
...11....	6 »	— 3 »	1. 5	»
...12....	9 »	— 2 »	3. 5	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. G^E D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSE.